

Domaci marinirani šampinjoni



Sastojci

Potrebno je:

- 2kg šampinjona (može i manje)
- so (po ukusu)
- sirce (jedna čašica za rakiju)
- 1l vode

Priprema

I deo pripreme (obrada šampinjona): Šampinjone ocistiti (oprati ih samo ispod mlaza vode) i ocediti. Krupnije šampinjone seckati na polovine ili četvrtine u zavisnosti od velicine istih. Iseckane i oprane šampinjone stavljamo u šerpu, nalivamo vodom i stavljamo na šporet da se kuvaju. Kuvanje se vrši sve do onog trenutka dok voda u šerpi ne pocne da kljuca. Kada doe do kljucanja, šerpa se pomera, šampinjoni se procede i ostave sa strane da se prohlade.

II deo pripreme (priprema marinade): U drugu šerpu, stavimo litar vode, sirce (jedna čašica od rakije ili po ukusu, **OBAVEZNO PROBATI DA NE BUDE PREKISELO**) i so (isto po ukusu). Kada sve sastojke sjedinimo, stavljamo na ringli i kuvamo izvesni vremenski interval. Kuvati sve dok voda sa ostalim sastojcima ne prokljuca, kada doe do kljucanja, šerpu pomerimo sa strane i proladimo je.

III deo pripreme (konacan proizvod): Ohlaene šampinjone koje smo prethodno skuvali stavljamo u tegle, nalivamo ih ohlaenom marinadom koju smo prethodno skuvali i proladili. Nalivamo tako da marinada prelije sve pecurke u tegli. Ovako pripremljene šampinjone zatvoriti poklopcem i staviti u frižider da odstoje nekoliko dana (dva do tri dana, radi lepšeg ukusa).

Ovako marinirane šampinjone možete služiti uz svako jelo, kao prilog ili kao degustaciju. Prijatno!